

VERDUZZO

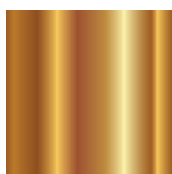
IGT VENETO



UVE: Verduzzo Friulano in Purezza
AREA DI PRODUZIONE: San Biagio di Callalta
TERRENO: Argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz
RACCOLTA: Seconda metà di settembre
VINIFICAZIONE: L'uva, raccolta a mano viene diraspata, pigiata lasciata in leggera macerazione con le bucce, dopo la pressatura leggera viene fatta fermentare con lieviti selezionati e a temperatura controllata. Una volta ultimata la fermentazione alcolica, il vino viene stoccato in serbatoi di cemento, dove rimane nelle fecce fini fino al momento dell'imbottigliamento.
COLORE: Giallo carico con intensi riflessi dorati
PROFUMI: Note preponderanti di miele ed acacia
GUSTO: Piacevolmente morbido equilibrato e fresco
SERVIZIO: 10-12°C

GRAPE: *Verduzzo Friulano varietal*
PRODUCTION ZONE: *San Biagio di Callalta (Treviso)*
SOIL TYPE: *Clay soil*
VINE TRAINING SYSTEM: *Sylvoz*
HARVEST PERIOD: *Second half of September*
VINIFICATION: *The grapes, manually harvested, are carefully destemmed, pressed and left to macerate for a short period with skins. After a soft crush, grapes are fermented in hyperoxidation with selected yeasts and controlled temperature. After fermentation, the wine settles in concrete tanks, where it remains on the lees until bottling.*
APPEARANCE: *Intense yellow, with golden reflections*
NOSE: *Notes of acacia (thorn tree) and honey*
PALATE: *Well-balanced fresh and pleasantly soft taste*
SERVING TEMPERATURE: 10-12°C

colore / *color*



profumi / *scents*

